

„Vanille-Reis auf geschäumten Bananen-Guaven-Pürée“

(Riz vanillé à la purée de banane - goyave meringuée)



Eigenschaften	Zutaten
Gang: Dessert Portionen: 2 Schwierigkeitsgrad: Einfach Vorbereitungszeit: 10min Kochzeit: 25min	<ul style="list-style-type: none">• 1 Teetasse Reis• 1 Teetasse Wasser• Inhalt 1/2 Vanilleschote• 1 Eiweiß• 1 Suppenlöffel ETHIQUABLE Rohrzucker (und ein bisschen zum Dekorieren, wenn Sie möchten)• 1 Becker ETHIQUABLE Fruchtdessert Banane Guave

Zubereitung

- Den Reis mit dem Wasser und dem Inhalt der halben Vanilleschote zum kochen bringen und 15 – 20 Minuten quellen lassen.
- Den Ofen auf 220°C vorheizen.
- Wenn der Reis etwas abgekühlt ist, in eine kleine Auflaufform füllen, so dass der Boden mindestens 1 cm mit Reisen bedeckt ist
- Die Reisschicht mit dem Banane-Guaven-Fruchtpürée bestreichen.
- Das Eiweiß steif schlagen, einen Teelöffel Zucker hinzufügen, nochmals aufschlagen bis der Zucker gut vermischt ist
- Das geschlagene Eiweiß auf dem Fruchtdessert verteilen
- Für eine Rohrzuckerdekoration mithilfe einer Ausstechform ein Motiv streuen
- Die Auflaufform auf der höchsten Ofenstufe etwa 5 Minuten backen, so dass der Eischnee eine goldene Farbe annimmt
- Sofort servieren

Blog Makanai

Réalisé par Florence

<http://www.makanaibio.com/>

Bon appetit !